нием квашеной капусты, круп, летом ели окрошку, сделанную на основе кислого кваса. Значительное место в питании занимали овощи, а также продукты собирательства. Мясо потребляли в вареном виде, его готовили впрок, засаливая или подвергая копчению, использовали при изготовлении пельменей. В пищу шло молоко и молочные продукты, особенно творог. Безалкогольными напитками были квас, кислое молоко, березовый сок, хмельными – пуре на основе меда и поза из ржаной муки или сахарной свеклы. Немало было обрядовых блюд: каша на родинах, свадебный пирог-лукш, «хлеб здоровья», который брали сваты, идя в дом девушки и др.

Народные традиции

Для мордвы вплоть до нач.20 в. были характерны большие патриархальные семьи численностью 30-40 человек, затем преобладающими становятся малые семьи. До распространения христианства существовало многоженство.

Важную роль в жизни мордовского села играла территориальная община. Долгое время сохранялась родовая организация. Род состоял из патриархальных семей, во главе каждой стоял куд-атя (кудо – дом, атя - старик), родом руководил покштян (покш – большой, атя - старик). Каждые род имел свое кладбище, священную рощу, где производились моления, знак собственности – тавро.

Для брачных отношений мордвы было характерно возрастное неравенство, девушку выдавали замуж за парня на 10-15 лет моложе ее. В свадебной обрядности существовал обычай умыкания невесты, обычно по взаимному согласию семей. Свадьба сопровождалась многочисленными обрядами, например раздачей хлеба матерью жениха родственникам невесты перед отъездом ее из дома. В семейных отношениях существовал обычай избегания замужней женщиной родителей мужа и брата матери. Похороны производились по христианскому обряду, но с включением в него языческих черт, в частности, помещением в гроб различных предметов бытового назначения: мужчине – хлеба, ножа, кочедыка для плетения лаптей, женщине – холста, иголки с нитками, веретена.Разнообразны были производственные и календарные обряды. Так, перед весенним севом совершалось «моление плуга» с многочисленными обрядовыми действиями и ритуальной трапезой. Во время эпизоотий производилось «опахивание» - женщины впрягались в соху и с заклинаниями проводили полосу вокруг деревни, которой придавалось защитное значение.

Для дохристианских верований мордвы характерен политеизм. Божества были женские (ава): Вирь-ава – божество леса, Ведь-ава – божество воды, Тол-ава – божество огня, Кудо-ава – божество дома и мужские (атя), они считались мужьями женщин-богинь – Вирь-атя, Ведь-атя, Тол-атя и др. Верховный бог именовался Шкай, или Нишке. Совершались моления богам, во время них приносились жертвы. Моления устраивались также в начале важных хозяйственных работ - выгона скота, пахоты, сева и т.п. Несмотря на раннюю христианизацию мордвы многие

Список использованной литературы:

1. Мордва // Народы России : Энциклопедия. – Москва : Большая Российская Энциклопедия, 1994. – С. 232-237.
2. Мордва // Народы России. Атлас культур и религий / отв. ред. В.А. Тишков, А.В. Журавский, О.Е. Казьмина. — Москва : Дизайн. Информация. Картография, 2008. — С. 154.

Централизованная библиотечная система
Центральная детская библиотека

«Мы — одна семья»

история и культура народов России (Мордва)

Мегион
2013

Мордва́ — финно-угорский народ, который делится на два субэтноса — мокша и эрзя. Самоназвание мокшан мокш. мокшет, эрзян — эрз. эрзят. Говорят на мокшанском и эрзянском языках, относящихся к мордовской подгруппе. Этнографические группы: эрзян — шокша, мокшан — каратаи. Проживают в Российской Федерации, около трети — в Мордовии, а также в сопредельных областях — Нижегородской, Пензенской, Тамбовской, Рязанской, Самарской, Московской. Относятся к коренному населению Центральной России. Верующие — в основном православные, есть также приверженцы народной религии (традиционная религия мокшан — мокшень кой), лютеране и молокане.

История

Предков мордвы исследователи связывают с населением, оставившим на территории Средней и Нижней Оки памятники городецкой археологической культуры(VII в. до н.э. — V в. н.э.). До XIII в.мордва расселялась на территории между Окой на западе и Сурой на востоке. *Эрзя* заселяли северную часть этого региона, а *мокша* — южную. В составе *эрзян* выделяют этнографические группы *шокша* и *терюхане*, среди мокшан — *каратаи*. На рубеже XII–XIII вв. у мордвы впервые появляется протогосударственное образование. По мере продвижения русского населения в мордовские земли часть мордвы была ассимилирована, а ядро ее этнической территории сместилось в восточном направлении.

Традиционные занятия и ремёсла

Ведущую роль в хозяйстве мордвы играло пашенное земледелие, основными полевыми культурами были ячмень, просо, рожь, горох, конопля, лен. Выращивались также огородные культуры. Со второй половины XIX в. стал распространяться картофель. На втором месте по значимости находилось животноводство — разведение крупного и мелкого рогатого скота, лошадей, свиней, домашней птицы. Значительную роль играла охота (беличьи шкурки выступали в качестве менового эквивалента), рыболовство, бортничество. Особое значение имело кузнечное дело, важны были прядение и ткачество, керамическое производство, деревообработка и др.

Жилище и быт

Поселения мордвы разнообразны. Уже в русских летописях говорится о селах, погостах, зимницах и твердях (городищах-убежищах), с конца 13-начала 14 в. появляются города. Для северных районов проживания мордвы был характерен гнездовой тип расселения, при котором деревни располагались группами. Планировка поселений была разнообразна – беспорядочная, круговая, рядовая, радиальная и уличная. Различны были размеры поселений – от 150-300 дворов в лесной зоне и до 1000 дворов в южных степных районах. Постройки в основном были срубной конструкции, предпочтение при строительстве отдавалось сосне. Основным кровельным материалом на юге была солома, в северных районах использовался тес. Жилище было либо двухраздельным - жилая часть и сени, либо трехраздельным, когда эти два помещения дополнялись горницей. Планировка жилой части была в основном среднерусского типа: печь располагалась у двери в одном из углов, устьем была обращена к окнам передней стены, по диагонали от печи располагался передний угол. Вдоль стен набивались широкие лавки, лавка сбоку от входной двери завершалась вертикальной доской с верхом, вырезанным в виде конской головы. У мокши в простенке между печью и задней стеной устраивался широкий дощатый настил. Под потолком делали полати для спанья, рядом с печью стоял шкаф-ларь для посуды, на стене у печи подвешивалась для хранения ложек ложкарница, сделанная из прутьев, лыка, бересты или дерева. Для мокши был характерен открытый двор, для эрзи – закрытый, иногда двухэтажный. В состав жилищно-хозяйственного комплекса входили сараи, хлев, конюшня, баня с печью-каменкой и другие постройки, а также полуземлянка из двух помещений, в которой хранили особо ценное имущество, в частности зерно и одежду, летом здесь спали. На улице напротив дома ставился виход – погреб с наземной надстройкой.

Национальная одежда

Костюм мордвы самобытен и красочен. При значительном сходстве выделаются мокшанский и эрзянский комплексы одежды, внутри которых существуют свои различия. В состав женской одежды входила рубаха, которую носили с поясом, а у эрзи со сложным набедренным украшением (пулай, пулагай, пулакш), который девушка надевала в первый раз в день совершеннолетия. На вороте находилось специальное украшение-застежка (сюлгам, сюлгамо). Обильны были другие украшения – сложные нагрудники из бисера, шерстяных кисточек, монет, бусы, серьги, браслеты, кольца. Эрзянки носили высокие головные уборы с длинной, спускавшейся на спину украшенной лопастью из холста, мокшанки – двурогие головные уборы и тюрбанообразные повязки. Женщины носили остроносые кожаные сапожки со сборками, украшенные красным сафьяном, повседневной обувью были лапти. Мокшанки носили вязаные наколенники.

Кухня

Традиционная пища состояла в основном из продуктов земледелия – кислый хлеб, который выпекался в вытопленной печи, жидкие каши изпроса, чечевицы, гороха, заправленные конопляным маслом, толстые пшенные блины, пироги с различной начинкой. Жидкие блюда готовились на мясном или грибном бульоне с добавле